

ENTRANTES

EDAMAME | 5.00

Judías de soja al vapor con cristales de sal maldon

EDAMAME SPICY | 5.40

Judías de soja al vapor con cristales de sal maldon y kimchi

EDAMAME TRUFADO | 5.80

Judías de soja al vapor con cristales de sal maldon y aceite de trufa blanca.

EBY FURAI | 10.90 ^{6U.}

Langostinos en tempura con salsa chili dulce.

KOROKKE GAMBA | 7.90 ^{2U.}

Croquetas rellenas de gamba roja.

GYOZAS DE POLLO | 6.00 ^{4U.}

Empanadillas japonesas de pollo y verduras al vapor acompañadas de nuestra salsa Miyagi.

GYOZAS DE SETAS | 8.50 ^{4U.}

Empanadillas japonesas de setas al vapor, con foie, salsa ponzu y cebolla caramelizada.

GYOZAS DE PATO | 6.80 ^{4U.}

Empanadillas japonesas de pato al vapor, acompañadas de salsa hoisin.

CRISPY CHICKEN | 8.50 ^{7U.}

Tiras de pollo crujiente japonés con salsa Miyagi.

TAKOYAKI | 9.00 ^{4U.}

Bolas rellenas de pulpo, mayonesa japonesa, salsa teriyaki y crestas de alga nori.

CHICKEN BAO | 5.90 ^{1U}

Bollito asiático de pan negro al vapor con pollo crujiente, cebolla roja encurtida, lechuga, cebollino, salsa Miyagi y teriyaki.

PULLED BAO | 6.50 ^{1U}

Bollito asiático de pan negro al vapor con pulled pork, cebolla roja encurtida.

URAMAKIS ^{8U.} ROLLO DE ALGA CUBIERTO DE ARROZ

KREESE | 16.90

Langostino tempurizado y aguacate, cubierto con tartar de atún, tobiko negro(huevas), mayonesa japonesa y salsa teriyaki.

PAT MORITA | 14.50

Atún bluefin, aguacate, queso crema, caviar de frambuesa, teriyaki y un toque de polvos picantes.

1984 | 15.90

Anguila ahumada,cebolla crujiente aguacate cubierto de atún bluefin con foie caramelizado,cristales de sal maldon y salsa de anguila.

MIYAGI | 15.50

Salmón noruego, aguacate, crema de queso, cubierto de foie caramelizado,láminas de salmón y salsa de anguila.

DOJO | 14.90

Langostino en tempura y aguacate, cubierto de láminas de solomillo de ternera, cebolla caramelizada y salsa Miyagi.

LA PREGUNTA IMPORTA SI LA RESPUESTA ES ^{SUSHI}

IZAKAYA | 15.90

Langostino tempurizado y aguacate, cubierto con tartar de salmón, cebolla caramelizada, mayonesa japonesa y salsa teriyaki.

MAKIZUSHI | 15.20

Pez mantequilla caramelizado, aguacate, cebolla crujiente cubierto de pez mantequilla, salsa trufa negra y cristales de sal maldon negra.

SENSEI | 14.90

Pollo crujiente japonés en tempura, queso crema y aguacate, cubierto de panceta ibérica, salsa Miyagi y salsa anguila.

KARATE | 14.90

Pollo crujiente japonés en tempura y aguacate, cubierto de queso Brie, cebolla encurtida japonesa, salsa Miyagi y polvos picantes.

MAKIS ^{8U.} ROLLO DE ARROZ CUBIERTO CON ALGA

MAKI DE SALMÓN | 6.50

Rollo de alga nori relleno de arroz y salmón

MAKI DE ATÚN BLUEFIN | 8.00

Rollo de alga nori relleno de arroz y atún

MAKI DE AGUACATE | 6.00

Rollo de alga nori relleno de arroz y aguacate

FUTOMAKIS ^{6U.}

SALMÓN | 10.90

Tartar de salmón marinado, aguacate,edamame pelado, queso crema y salsa Miyagi

TUNA | 11.90

Tartar de atún marinado, kale, cebollino y salsa teriyaki

NIGIRIS 2U. CORTE DE PESCADO SOBRE ARROZ DE SUSHI

NIGIRI DE SALMÓN | 5.60

NIGIRI DE SALMÓN FLAMBEADO CON MAYONESA JAPONESA Y VIRUTAS DE BONITO SECO | 5.90

NIGIRI DE ATÚN BLUEFIN | 6.80

NIGIRI DE ATÚN BLUEFIN FLAMBEADO, FOIE FRESCO Y TRUFA | 7.90

NIGIRI DE ANGUILA FLAMBEADO | 6.20

NIGIRI DE ANGUILA CON FOIE | 6.90

NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA TRUFADO | 6.50

NIGIRI DE VIEIRA FRESCA FLAMBEADO CON MAYONESA CÍTRICA, RALLADURA DE LIMÓN Y ESCAMAS DE SAL NEGRAS | 9.90

NIGIRI SOLOMILLO DE TERNERA Y FOIE | 6.50

SASHIMI 5U. CORTE DE PESCADO

SALMÓN | 8.00

ATÚN BLUEFIN | 9.00

PEZ MANTEQUILLA | 9.00
con trufa negra

TARTAR

TARTAR DE SALMÓN | 13.90

Base de arroz, aguacate y salmón marinado

TARTAR DE ATÚN | 14.90

Base de arroz, aguacate y atún marinado

BOWLS

YAKISOBA PANCETA Y GAMBAS | 15.90

Fideos con panceta ibérica crujiente, verduras, gambas y salsa al estilo Miyagi

YAKISOBA POLLO | 14.60 🔥

Fideos con pollo japonés crujiente, verduras, y salsa al estilo Miyagi

POKE GOURMET | 16.90

Base de arroz, salmón, aguacate, foie y cebolla encurtida, mayonesa japonesa, teriyaki, salsa chili dulce

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Edamame vapor, trufa o spicy (escoger)
- 2 gyozas de pato y 2 de setas
- Seis nigiris a elección del chef

PRINCIPALES

- Degustación de 24 piezas top en formato uramaki

2 POSTRES A ESCOGER

- Cheesecake de Esdeantojo
- Mochi de oreo o de té verde
- Trufas choco o de té verde
- Lemon pie

BODEGA (BOTELLA A CONSULTAR)

2 REFRESCOS O DOS CERVEZAS POR PERSONA

Precio dos personas : 90€

POSTRES

CHEESECAKE @ESDEANTOJO | 8.90

MOCHI DE OREO | 6.00 1U.

MOCHI DE TÉ VERDE | 6.00 1U.

TRUFAS DE CHOCOLATE | 5.50 4U.

TRUFAS DE TÉ VERDE | 5.50 4U.

LEMON PIE | 6.80

BEBIDAS

REFRESCOS | 2.95

AGUA | 2.20

AGUA CON GAS | 2.20

CERVEZA BRUTUS BARRIL | 3.50

CERVEZA KIRIN | 3.65

SIN ALCOHOL KIRIN | 3.65

SIN ALCOHOL MAHOU TOSTADA | 3.50

MAHOU SIN GLUTEN | 3.85

BODEGA VINOS | PEDIR CARTA